

Birra ARTGIANALE vs birra Industriale

Le differenze tra la Birra artigianale e quella industriale sono sostanziali e determinanti. Spaziano dalle tecnologie utilizzate nella fase di produzione, alla passione del birraio.

La prima è una bevanda che nasce dall'utilizzo di ingredienti prettamente naturali: l'acqua, i cereali (orzo e frumento in primis), il luppolo, i lieviti e, in alcune tipologie particolari, le spezie.

La caratteristica primaria è l'assoluta assenza di quel processo di sterilizzazione chiamato pastorizzazione. Esso elimina tutti i microrganismi presenti nel lievito responsabili della fermentazione della Birra.

Così facendo, il meccanismo di trasformazione degli zuccheri in alcool viene fermato, privando così la Birra di molte sue peculiarità: gli innumerevoli aromi e profumi che normalmente si vengono a creare.

Il risultato è sì una Birra con tempi di conservazione molto lunghi, ma dal gusto poco pronunciato. Per la birra artigianale, invece, tutto dipende dalla corposità, dal grado alcolico e dalla percentuale di luppolo utilizzata. Troveremo, così, Birre con tempi di conservazione anche di dieci anni ed altre con tempi più ristretti come 9/10 mesi. Un'altra differenza è l'assenza di conservanti, che allungano ulteriormente i tempi di conservazione e riducono la deperibilità della Birra. Altra peculiarità della Birra fatta artigianalmente è che non vi è filtrazione alla fine del lungo procedimento. Essa ha il compito di separare il lievito residuo contenuto nella Birra, cosa che provoca però un decadimento del gusto finale della bevanda.

Infine, una Birra prodotta artigianalmente riflette la personalissima mano del birraio, la cui creatività e passione permettono di dar vita ad un prodotto unico, personale, e inimitabile.

Bevi bene, bevi artigianale!